

INGRÉDIENTS 2 PORTIONS 20 MIN FACILE

1 paquet de Sensational schnitzel
Garden Gourmet

150 g de champignons

1 oignon

1 échalote

200 ml de bouillon de champignons
ou de légumes

20 g de margarine

1 càs d'huile d'olive

1 càs de farine

50 ml de vin rouge

1 petit bouquet de ciboulette

Savoure notre recette traditionnelle avec le Sensational schnitzel aux spaetzli, servi avec une délicieuse sauce aux champignons. Le goût intense des champignons se marie parfaitement avec le croustillant de nos Sensational schnitzel et spaetzli.

PRÉPARATION**1. Mélanger la margarine et la farine dans une sauce**

Faire fondre la margarine dans une casserole à feu doux. Retirer la casserole du feu et incorporer la farine à l'aide d'un fouet. Faire bouillir le mélange à feu doux pendant 1 minute.

2. Préparation de la sauce au vin rouge et bouillon

Ajouter le vin rouge et le bouillon au mélange margarine-farine. Porter doucement à ébullition et laisser épaissir la sauce en remuant. Si la sauce est trop épaisse, ajouter plus de bouillon.

3. Préparer les champignons et hacher l'oignon et la ciboulette

Couper les champignons et les faire revenir dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés, saler et poivrer et ajouter à la sauce. Couper l'oignon en petits anneaux. Hacher finement la ciboulette.

4. Prépare Les Sensational schnitzel

Faire cuire les Sensational schnitzel Garden Gourmet selon les instructions sur l'emballage jusqu'à ce qu'ils soit doré et croustillant. Dans le même temps, faire revenir l'oignon dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il soit doré et ajouter les spaetzli.

5. Servir et déguster

Servir un Sensational schnitzel avec la sauce aux champignons et les spaetzli. Garnir de ciboulette ciselée.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**